La Fundacion para el fomento y la promoción de la Aceituna de Mesa celebra una jornada técnica sobre nutrición y salud

Noticias
Que la aceituna de mesa es un alimento funcional es la conclusión obtenida tras la presentación de las diferentes ponencias, pero para certificarlo hay que seguir investigando

La Fundación para el Fomento y Promoción de la Aceituna de Mesa junto con la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (AGAPA) y la colaboración de Diputación de Sevilla celebró una jornada técnica el pasado 15 de abril de 2015 en el Complejo Agroalimentario Hacienda de Quinto (Dos Hermanas- Sevilla), donde se dieron cita expertos del sector para dar a conocer los diversos aspectos saludables y nutricionales de las aceitunas de mesa, sin olvidar al aceite de oliva.

La jornada estuvo inaugurada por Dña. Encarnación Martinez Navarro, representando a AGAPA y D. Antonio Rodriguez, representando a la Fundación Aceituna de Mesa y D. Agustín Cosano, representando a Diputación de Sevilla.

D. Manuel Martínez Peinado, perteneciente al Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea, destacó la importancia de la Dieta Mediterránea desde tiempos remotos, haciendo hincapié en la triada alimentaria, es decir en los tres alimentos básicos (cereales, aceite de oliva y vino), sin olvidar la aceituna de mesa, mencionada a través de diversas citas históricas como las ofrecidas por el morisco Tbn Raein al-Tugiri, los escritores Francisco Rojas Zorrilla y Olmedo Gutiérrez y el romano Columela.

D. Manuel Brenes Balbuena, Investigador del Instituto de la Grasa reflexionó sobre algunos de los compuestos de las aceitunas como fibras, minerales, sodio, vitaminas, etc para centrarse en los más importantes, los compuestos biactivos como los polifenóles y ácidos triterpénicos, donde tras muchos estudios se puede observar que en el proceso de elaboración de las aceitunas, es decir, en los lavados y en los tratamientos alcalinos se van perdiendo parte de estos compuestos, que tienen especial importancia por ser antioxidantes, tener efectos cardiovasculares positivos y prevenir algunos tipos de cánceres.

Sobre la hipertensión arterial versó la ponencia del Dr. José Villar Ortiz, Catedrático de Patología Médica, donde tras los estudios realizados sobre este ámbito, tensión arterial, se demuestra que el consumo de una dieta mediterránea con aceite de oliva conlleva efectos positivos en nuestra salud arterial, reduce la obesidad, el envejecimiento, la oxidación, las enfermedades crónicas, las diabetes mellitus, etc.

La Dra. Joana M. Planas Roselló, Catedrática de Fisiología en la Universidad de Barcelona expuso el estudio realizado por su equipo para observar la biodisponibilidad de los compuestos triterpénicos, en especial el ácido maslínico, presentes en las aceitunas de mesa.

Al finalizar su exposición planteó la pregunta de si las aceitunas de mesa son un alimento funcional, cuya respuesta fue afirmativa, pero hay que seguir investigando más.

Las aceitunas tienen características simbióticas, es decir que son un alimento funcional con propiedades probióticas y prebióticas, por ello en la actualidad se está desarrollando una línea de estudio pionera no solo en aceitunas, sino también en productos vegetales, como comentó D. Francisco Noé Arroyo López, Investigador del Instituto de la Grasa.

Noé expuso el proyecto que está actualmente desarrollando y que se denomina OliFilm, el cual consiste en utilizar microorganismos presentes en la fermentación, pues tienen características probióticas y propiciar la formación de un biofilm sobre la superficie de la aceituna para obtener efectos prebióticos.

Para concluir la fase de ponencias intervino Dña. María Becerra Gómez, responsable de campañas de promoción internacional de INTERACEITUNA, que comentó los programas ejecutados por la interprofesional como son la identificación varietal, la recolección mecanizada, la promoción nacional e internacional, etc.

Para las promociones nacionales e internacionales destinan un 75-80% de su presupuesto anual.

Entre las acciones desarrolladas en España destacan los anuncios de TV, publicidad en prensa, acciones para niños, webs, relaciones públicas, etc. y las acciones internacionales se han enfocado hacia países como Rusia, Reino Unido, Francia, Estados Unidos, Polonia e India.

Para concluir la jornada los chefs Dña. Charo Carmona del restaurante “Arte de Cozina” y D. Juan José Ruiz del restaurante “La Salmoreteca” presentaron cuatro elaboraciones a base de aceituna cada uno.

· Arte y Cozina nos deleitó con “piruletas de queso de cabra y aceitunas”, “rebozado de aceitunas negras y verdes”, “almojábanas de aceitunas rellenas de caballa maceradas y pimientos” y por último “aceitunas rellenas de garrapiñada envueltas en chocolate negro con helado de aceite de arbequina”.

· La Salmoreteca nos sorprendió con “salmorejo de remolacha con líquido de gobierno de aceitunas, anchoa, queso azul y aceitunas liofilizadas”, “salmorejo de espárrago y clorofila de aceitunas con ostra sobre un lecho de flor de sal”, “caballa marinada y ahumada con huesos de aceitunas, parmentier y esférico de aceitunas verdes” y por último “plátano confitado con merengue salado de queso azul y aceitunas negras”.

Fundación Aceituna de Mesa